Table de Cuisson Vitrocéramique
Glazen keramische kookplaat
Glaskeramik-Kochmulde
Glass Ceramic Hobs

MKN 14101 E

Gebrauchsanleitung



Veuillez lire ce manuel avant de commencer.

Chère cliente, cher client,
Nous vous souhaitons d'obtenir les meilleures performances de cet appareil qui a été fabriqué dans une usine moderne avant de subir des procédures de contrôle de la qualité très strictes.
Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce Manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également.

Le Manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'installer et de démarrer l'appareil.
- Vous devez respecter scrupuleusement les instructions relatives à la sécurité.
- Conserver ce Manuel d'utilisation dans un endroit accessible pour vous y référer à l'avenir.
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.
  Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation peut également d'appliquer à plusieurs autres modèles.
  Les différences entre les modèles sont clairement spécifiées dans le manuel.

Explication des symboles
Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

ⓘ Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

⚠ Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

⚠ Avertissement de risque de choc électrique.

⚠ Avertissement de risque d'incendie.

⚠ Avertissement de surfaces brûlantes.

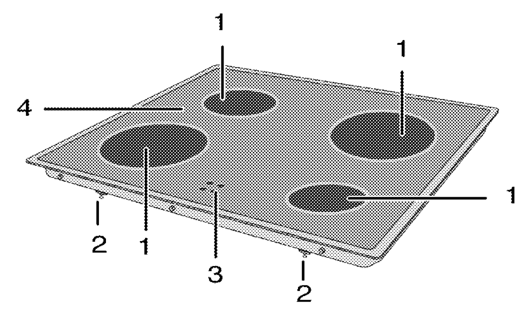
Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



Table des matières

1 Généralités

Vue d'ensemble



1 Zone de cuisson à circuit simple
2 Bride de montage
3 Témoin de table de cuisson chaude
4 Verre trempé

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	5.8 kW
Fusible	min. 32 A
Type de câble/section	H05RR-F 4.0 mm^2 (220-240 V) / 2.5 mm^2 (380-415 V)
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	43 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Arrière gauche	**Zone de cuisson à circuit simple**
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	**Zone de cuisson à circuit simple**
Dimension	180 mm
Puissance	1700 W
Avant droit	**Zone de cuisson à circuit simple**
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	**Zone de cuisson à circuit simple**
Dimension	180 mm
Puissance	1700 W

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Combinaison Table de cuisson/Four

	MKN 14101 E	**-**		
BIO 5001 X	X	-	-	-
BIO 5022 X	X	-	-	-
**BIO 7142 X	X	-	-	-
**BIO 7442 X	X	-	-	-
–	-	-	-	-
–	-	-	-	-
–	-	-	-	-
–	-	-	-	-

** Les plaques chauffantes à double cercle et à cercle étendu ne peuvent pas être utilisées en combinaison avec les modèles signalés.

2 Consignes de sécurité

Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou les personnes illettrées ou inexpérimentées (notamment les enfants) à moins qu'une personne se tienne garante de leur sécurité ou puisse leur apprendre à utiliser l'appareil de manière adéquate.
  Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent l'appareil.
- Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagée. Appelez un technicien autorisé.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois résoudre certains problèmes ne nécessitant aucune réparation ou modification. Reportez-vous à *Recherche et résolution des pannes, page 19*.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des techniciens autorisés. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- Assurez-vous qu’aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l’appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur

le bas de la casserole peut faire sautiller la casserole. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.

ⓘ Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable.

Sécurité lors de travaux électriques

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour cela, désactivez le fusible.
- Assurez-vous que la valeur de courant du fusible est adaptée au courant de la cuisinière.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.

' ATTENTION : Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d’autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.' Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Sécurité des enfants

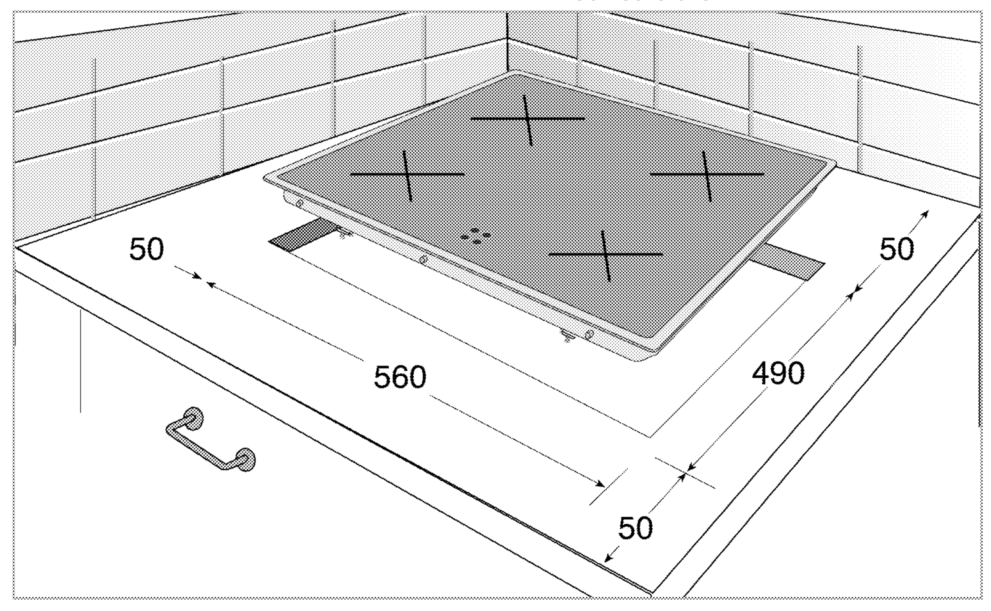
- Les appareils électriques et à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Les parties accessibles de l’appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu’à ce qu’il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Ne rangez pas d’objets au-dessus de l’appareil à portée des enfants.
- Les matériaux d’emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

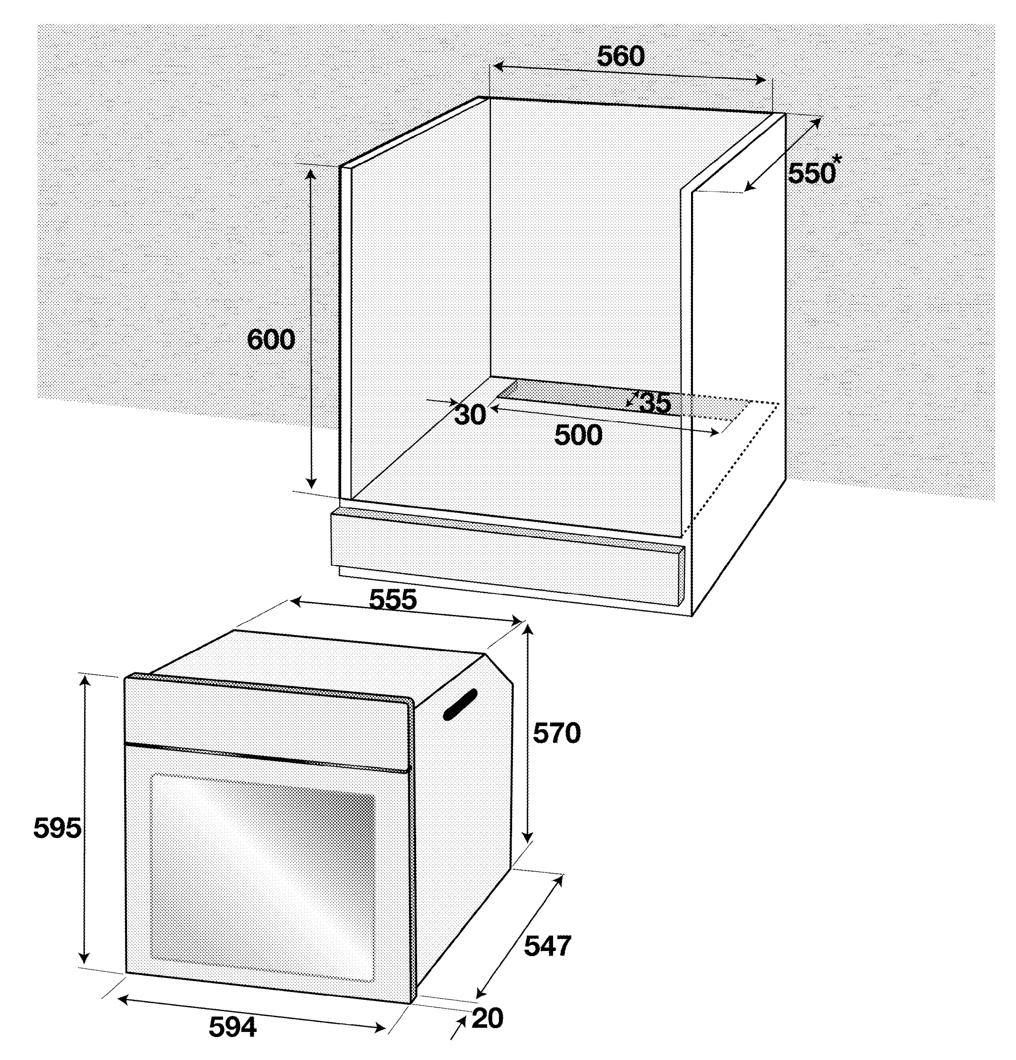
3 Installation

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma ci-dessous (les valeurs sont exprimées en mm).

- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurité de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- L'alimentation de la table de cuisson est fournie par le four. Les deux appareils doivent être installés l'un au-dessus de l'autre.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Posez des joints d'étanchéité sur les bords découpés et les rebords.
- Le plan de travail et les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- La table de cuisson peut être installée avec **un** rebord accolée à des meubles, appareils ou murs plus hauts.
- Il doit y avoir un peu d'espace libre entre la paroi arrière du four et le mur de la cuisine pour laisser l'air circuler.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.





* min.

Installation et branchement

Risque de bris de glace !!!
Ne placez pas la table de cuisson vitrocéramique sur un coin ou un rebord.

- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

Raccordement au réseau électrique

Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !
La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.

⚠ Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.

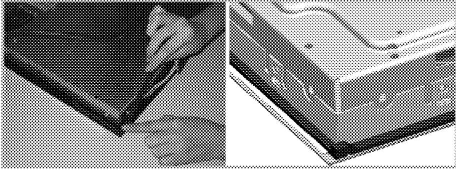
⚠ Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Avant de raccorder votre four au réseau électrique, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située sur la partie arrière de l'appareil.
- Le câble de connexion de l'appareil doit correspondre aux caractéristiques techniques et à la consommation énergétique ; consultez les *Caractéristiques techniques, page 4*.

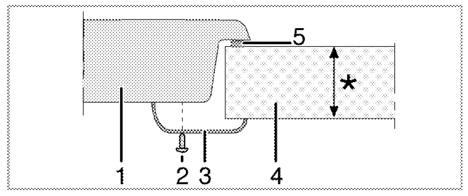
⚠ Risque d'électrocution !
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Installation

1. Dans les tables de cuisson aux rebords dans un cadre, le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour du cadre du produit à partir du bas.

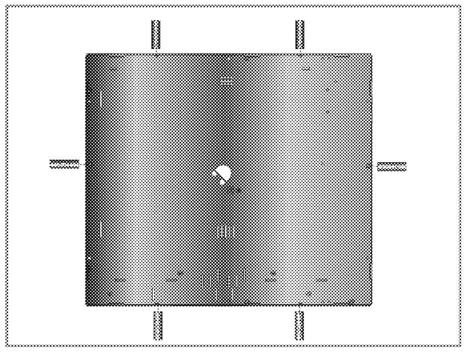


2. Placez la table de cuisson dans l'ouverture et alignez-la.
3. Posez la table de cuisson dans les orifices du logement inférieur, comme indiqué dans le schéma.



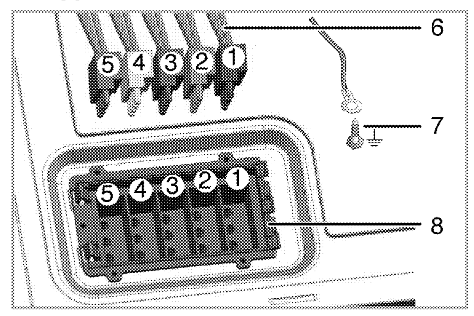
*	min. 20 & max. 40 mm
1	Table de cuisson
2	Vis
3	Collier de serrage
4	Plan de travail
5	Joint d'étanchéité

» Vue de dessous (orifice de raccord)



4. Fixez la table de cuisson.

5. Branchez le four.
6. Faites glisser le four à moitié dans le meuble encastré.
7. Branchez la table de cuisson sur le four.



1	Rouge
2	Noir
3	Blanc
4	Bleu
5	Vert
6	Câble de connexion du côté de la table de cuisson
7	Connexion du câble de terre (Vert/Jaune)
8	Borne de connexion du côté du four

8. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit ni plié ni coincé lorsque vous, faites coulisser le four dans le trou du meuble de cuisine.

Vérification finale

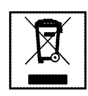
1. Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible.
2. Vérifiez le fonctionnement.

Mise au rebut

Elimination des emballages

Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants.
Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.
Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.
Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.
Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.
Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous

n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne posez pas d’autres objets sur l’appareil. L’appareil doit être transporté en position debout.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
  Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l’aide d’un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson

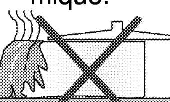
⚠ Risque d'incendie par huile surchauffée !
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

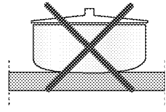
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
  Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
  Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

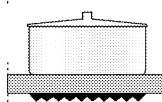
Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

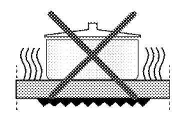
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.

- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.

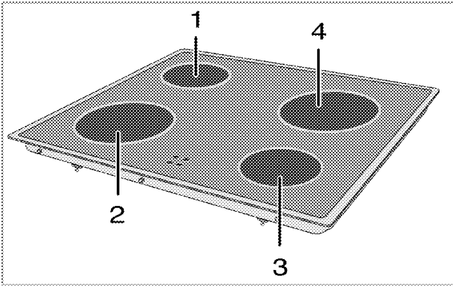

Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.


N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.


N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. They ensure easier heat transfer.


Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



1 Zone de cuisson à circuit simple 14-16 cm
2 Zone de cuisson à circuit simple 18-20 cm
3 Zone de cuisson à circuit simple 14-16 cm
4 Zone de cuisson à circuit simple 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

 Vitre cassée !
Ne laissez jamais d'objets tomber sur la table de cuisson. Même de petits objets (par exemple une salière) peuvent endommager la table de cuisson.
N'utilisez pas de tables vitrocéramiques présentant des fissures. De l'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (par exemple fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

La table vitrocéramique est dotée d'un témoin de fonctionnement et d'un voyant d'avertissement de chaleur résiduelle.
Le voyant d'avertissement de chaleur résiduelle indique l'emplacement de la plaque chauffante active et reste allumé après extinction de la plaque chauffante. Lorsque la température de la plaque chauffante baisse à un niveau tel que l'on peut y poser la main, le voyant d'avertissement s'éteint. Le clignotement du voyant d'avertissement de chaleur résiduelle n'est pas une défaillance.

Allumage des plaques chauffantes
Utilisez les boutons de la plaque chauffante pour faire fonctionner les plaques chauffantes. Positionnez les boutons de la plaque chauffante au niveau adéquat afin d'obtenir le niveau de cuisson souhaité.

Niveau de cuisson	**1**	**2 — 3**	**4 — 6**
	réchauffer	faire bouillir, mijoter	faire cuire, frire

Niveau de cuisson	**1**	**2**	**3**
	réchauffer	faire bouillir, mijoter	faire cuire, frire

Arrêt des plaques chauffantes
Tournez le bouton de la plaque chauffante sur OFF (indicateur vers le haut)

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

⚠ Risque d'électrocution !
Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Laissez l’appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

ⓘ La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

ⓘ N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

⚠ Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Equipement électrique

Dysfonctionnement / problème	**Cause possible**	**Conseil / solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou est désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

   ⓘ Ne tentez pas de réparer ce four vous-même. Aucun élément interne du four ne peut être réparé par l'utilisateur.